

PERSONAL DRINK BLENDER WITH TWO 28OZ. TRAVEL CUPS

Model: EPB-2572(A~Z)

INSTRUCTION MANUAL

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference.






Questions? Elite's customer service team is ready to help.
Call us toll-free at 800-365-6133 ext. 120/107/105.
For more Elite products, visit us at www.maxi-matic.com or email us at info@maxi-matic.com.
Recipes are included in this manual.



When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions:
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
WARNING-- To reduce the risk of fire, electric shock, or serious personal injury:

- Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Extra caution and close supervision are necessary when using this product near children.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet before relocating, putting on or taking off parts, or cleaning.
- Always unplug the product from the electrical outlet when it is not in use.
- Do not move the product while it is in operation.
- To disconnect the product from an electrical outlet, pull directly on the plug; do not pull on the Power Cord.
- Do not put any stress on the Power Cord where it connects to the product, as the Power Cord could fray and break.
- If using an extension cord with this product, the marked electrical rating of the cord set must be at least as great as the electrical rating of the product.
- Keep the Power Cord and product away from heated surfaces, including stovetops.
- Do not place the Motor Housing, Power Cord, or Plug of this product in water or other liquids.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not plug/unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- Do not operate the product if it has a damaged Power Cord or plug, if it malfunctions, or is dropped or damaged.

CAUTION-- To reduce the risk of personal injury and/or product/property damage:

- This product is intended solely for indoor, non-commercial, non-industrial use in processing **non-heated** liquids and foods for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- **Do not** blend hot liquids.
- Do not store any materials (for example, paper, cardboard or plastic) in this product when not in use.
- Always operate the product with the Blade Assembly/Cup in place.
- Blades are sharp; handle carefully.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not attempt to place the Cup on the Base or remove the Cup from the Base while the motor is running.
- Always operate the product on a flat, level, stable surface.
- Do not allow the Power Cord to hang, such as over the edge of a table or counter, where it may be tripped over or pulled.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY



SHORT CORD PURPOSE

NOTE: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets.



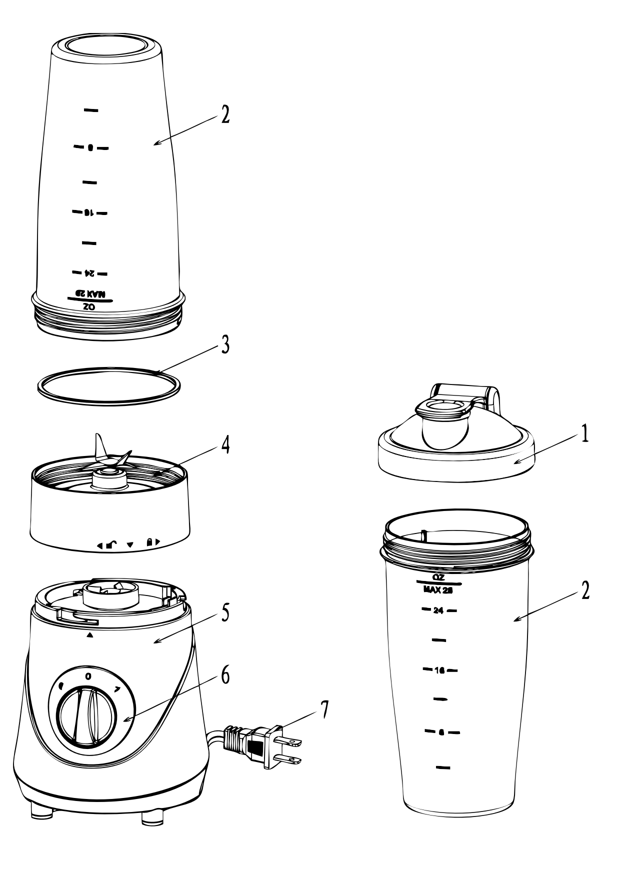
POLARIZED PLUG

If this appliance is equipped with a ***polarized plug*** (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



PARTS IDENTIFICATION



1. Spill-Proof Lids x 2
2. 28oz. Cups x 2
3. Rubber Gasket x 3*
4. Blade Assembly
5. Blender Base
6. Control Knob
7. Power Cord

***Note:** Gaskets are already assembled and located in the rim of both Lids and in the Blade Assembly Base.



BEFORE FIRST USE

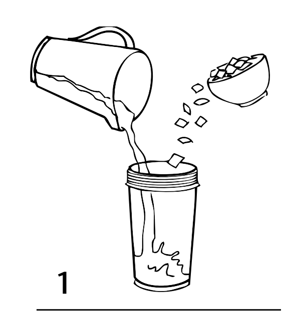
CAUTION: Do not plug the product into an electrical outlet until it is fully assembled.
Before using the product for the first time, unpack all packaging materials, disassemble the appliance and wash as follows:

1. Remove the Blade Assembly from the Cup by turning the Blade Assembly counter-clockwise. Remove Gasket from Blade Assembly.
   CAUTION: Handle Blades carefully, as they are sharp.
2. Wash all parts except the Base and Power Cord in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
   NOTICE: Do not immerse the Base or Power Cord in water or other liquids, and do not place any parts of the product into a dishwasher or extremely hot water. Do not use abrasive cleaners to clean any part of the product.

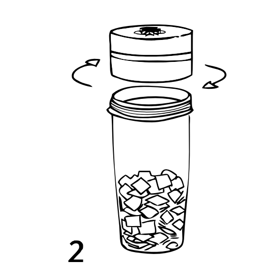
HOW TO USE YOUR PERSONAL DRINK BLENDER

TIPS:

- Reinsert Gasket into Blade Assembly and securely retighten the Blade Assembly clockwise onto the top of the Cup.
- Place the Base on a flat and stable surface, and then place the assembled Cup onto the Base by aligning the ▼ mark on the bottom edge of the Blade Assembly with the ▲ mark on the Base and turning counter-clockwise until it is firmly in place.
- Remove assembled Cup from the Base and unscrew Blade Assembly.
- The Cup has a 28 fl. oz. (3.5 Cups) capacity. Do not fill the Cup with food or liquids past the 28 fl. oz. mark.
- Do not operate the blender while empty.
- Always ensure that the blender is unplugged from the electrical outlet before use.

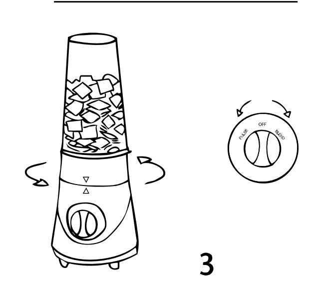


1) Pour liquid ingredients into the Cup, and/or cut all solid ingredients into pieces small enough to fit.



2) Ensure the Gasket is securely seated in the Blade Assembly.

Securely tighten the Blade Assembly clockwise back onto the top of the Cup.



3) Place the assembled Cup onto the Base by aligning the ▼ mark on the bottom edge of the Blade Assembly with the ▲ mark on the Base. Turn counterclockwise to lock firmly in place.

Plug the blender into a standard 120-volt AC electrical outlet.

Turn the Control Knob to the BLEND position for continuous operation, or turn and hold in the PULSE position to operate in short bursts (the motor will operate only when the Control Knob is held on PULSE).

Turn off the blender by turning the knob to OFF and then unplug the blender from the electrical outlet.

When the Blades have stopped, remove the assembled Cup from the Base and turn the Cup right-side up.



4) Unscrew the Blade Assembly counter-clockwise from the Cup.

Empty the contents into a separate container or screw a Spill-Proof Lid onto the Cup to consume contents directly.

BLENDING TIPS

- When blending ice, use up to five cubes at a time. Use the Pulse setting to break up the ice into small pieces before continuing.
- Do not use the blender for mashing or grinding heavy foods (e.g., potatoes or meats) or to stir thick mixtures (e.g., dough). It cannot whip egg whites or substitute dairy toppings.
- Pour liquid ingredients into the blending cup first unless a particular recipe says otherwise.
- Cut all fruits or vegetables into smaller pieces that are approximately ¾-inch to 1-inch.
- Do not overfill the blending cup.
- Do not operate the blender's motor for more than two minutes at a time. Allow the motor to cool for 60 seconds after two minutes of operation.
- If the Blades are not operating smoothly, stop the blender and add some liquid, or reduce the solid contents in the Cup.



CAUTION: Always ensure the blender is unplugged from the electrical outlet before relocating, assembling, disassembling, or cleaning.

- Immediately after each use, clean the blender as instructed below.
    1. Remove the Blade Assembly from the Cup by turning the Blade Assembly counter-clockwise. Remove Gasket from Blade Assembly.
       CAUTION: Handle Blades carefully, as they are sharp.
    2. Wash all parts except the Base and Power Cord in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
       NOTICE: Do not immerse the Base or Power Cord in water or other liquids, and do not place any parts of the blender into a dishwasher or extremely hot water. Do not use abrasive cleaners to clean any part of the blender.
    3. Reinsert Gasket into Blade Assembly and securely retighten the Blade Assembly clockwise onto the top of the Cup.

- Use a small brush (not included) if necessary to remove particles of food lodged underneath the Blades.

- Store the blender in a cool, dry place.

Electrical Specifications

Voltage	Frequency	Wattage
120 VAC	60 Hz	300 W



DRINKS

BANANA STRAWBERRY SHAKE

½ lb. chopped semi-frozen strawberries
1 frozen chopped frozen banana
1-2 cups fresh apple juice

- Blend all together in a blender until smooth.

BLACK COW

2 scoops vanilla ice cream
10 oz root beer
1 tbsp chocolate syrup
1 1/2 oz whipped cream
maraschino cherries

- Pour root beer over ice cream and chocolate syrup in a large tumbler glass. Garnish with whipped cream and a maraschino cherry. Serve with a straw and a long spoon.

HAWAIIAN ISLAND SURFER

4 oz orange sherbet
2 oz pineapple juice
1 oz coconut cream

- Blend briefly with half a glassful of crushed ice in a wine goblet. Garnish with fruit, and serve with straws.

FRUIT SMOOTHIE

8 oz chilled orange juice
½ cup raspberries
1 sliced banana
½ cup of vanilla yogurt

- Add all ingredients and blend. Garnish with raspberries, and serve.

PINK PANTHER SHAKE

2 cups milk
6 tbsp. raspberry jam
3 - 4 scoops vanilla ice cream

- Place all ingredients in a blender and mix until smooth. Garnish with fresh or frozen berries.

KIWI & PAPAYA TROPICAL SHAKE
3 kiwis
1/2 seeded and sliced papaya
1 cup of mango yogurt
½ cup of orange juice

- Blend all together in a blender until smooth.

AVOCADO SHAKE
1 liter milk
2 - 3 halved and peeled avocados
1/2 cup sugar

- Blend all together in a blender until smooth.

MAGIC ISLAND
3 oz pineapple juice
1 oz grapefruit juice
1 oz coconut cream
1/2 oz whipping cream
1 tsp grenadine syrup

- Blend all together in a blender until smooth.

ORANGE JULIUS
6 oz frozen orange juice
½ cup milk
½ cup water
½ cup crushed ice
4 tbsp. sugar
½ tbsp. vanilla

- Blend all together in a blender until smooth.

TARZAN'S COOLER
3 oz orange juice
3 oz pineapple juice
1/4 oz grenadine syrup
1/2 oz lemon juice
1 tbsp strawberry yogurt
2 tsp clear honey
½ cup crushed ice

- Blend all together in a blender until smooth.

APPLE VINAIGRETTE

1/2 cup chopped flat-leaf parsley
1/4 cup cider vinegar
1/4 cup extra virgin olive oil
1/4 cup apple juice
3 whole fresh basil leaves
1 tsp honey
3/4 tsp salt
1/4 tsp dry mustard
1/8 tsp ground black pepper

- Combine parsley, vinegar, olive oil, apple juice, basil, honey, salt, dry mustard and pepper in blender and process until smooth.

CITRUS POPPY SEED DRESSING

1/2 cup mayonnaise
1 Tbsp sugar
3 to 4 Tbsp half & half
1 tsp poppy seed
1 tsp grated lime or orange peel

- Blend all together in blender until smooth. Cover and refrigerate before serving.

CREAMY ASIAN SALAD DRESSING

3 cups mayonnaise
1/2 cup soy sauce
3/4 cup sugar
1/4 tsp freshly ground pepper
1 1/2 tbsp sesame seeds
1 tbsp sesame seed oil

- Blend all together in blender until smooth. Cover and refrigerate before serving.

HONEY DIJON MUSTARD VINAIGRETTE

2 tbsp white wine vinegar
2 tbsp honey
2 tbsp Dijon mustard
1 garlic clove, minced
1/4 tsp salt or taste
1/4 tsp freshly ground black pepper or to taste
1/2 cup vegetable oil

- Blend all together in blender until smooth. Cover and refrigerate before serving.

GREEN CHILI & CILANTRO DRESSING

1 (4-ounce) can Diced Green Chiles
1/2 cup buttermilk
1/2 cup mayonnaise
1/4 cup fresh cilantro
1/2 tsp honey
4 drops hot pepper sauce
1/8 tsp coarsely ground black pepper

- Blend all together in blender until smooth. Cover and refrigerate before serving.

PESTO SAUCE

4 1/2 cups packed basil leaves, stems removed
1 cup packed fresh parsley leaves
3 tbsp pine nuts, toasted
3 cloves garlic, crushed
1/2 tsp salt
1/2 cup olive oil
3 tbsp freshly grated Parmigiano-Reggiano cheese
3 tbsp freshly grated pecorino Romano cheese

- Blend all ingredients except the cheese together in a blender until smooth. Then fold in cheese afterwards.

HERBED MUSTARD SAUCE

1/4 cup evaporated milk (not sweetened condensed), chilled in freezer for 10 minutes
1/4 cup tarragon vinegar
2 Tbsp grainy Dijon mustard
1/2 cup vegetable or olive oil
2 Tbsp chopped fresh tarragon
1 shallot, finely chopped
1/2 tsp salt
1/4 tsp black pepper

- Blend all together in blender until smooth.

MANGO SALSA

1 ripe mango, diced
1/4 cup diced red onion
1 tbsp fresh lime juice or white wine vinegar
1 tbsp chopped fresh coriander or parsley
Salt & pepper
Pinch hot pepper flakes

- Chop all together in blender until coarsely chopped.

CAROLINA'S HONEY BBQ SAUCE

1 cup ketchup
1 cup vinegar
1/2 cup molasses
1/2 cup honey
1 tsp liquid smoke
1/2 tsp salt
1/4 tsp garlic powder
1/4 tsp onion powder
1/4 tsp Tabasco pepper sauce

- Blend all together in blender until smooth. Then transfer to saucepan and heat until sauce thickens. DO NOT transfer back to blender to mix.



WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE

1. Your small kitchen appliance is built with precision, inspected and tested before leaving our factory.
2. It is warranted, to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
3. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are past the stores allowed return policy period, please see the enclosed Warranty.
4. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.
5. During the one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a new or reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to our Service Center. (See the "Returns" section below).
6. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.
7. **This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 contiguous states plus the District of Columbia and does NOT cover:**

- Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
- Damages caused in shipping.
- Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Defects other than manufacturing defects.
- Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
- Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
- Damages of parts that are not electrical; for example: cracked or broken plastic or glass.
- Damage from service or repair by unauthorized personnel.
- Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
- Consumer's remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.

*One Year Limited Warranty valid only in the **50 contiguous states plus the District of Columbia**, **excluding** Puerto Rico and the Virgin Islands.

This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty.

For international warranty, please contact the local distributor.

**Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.

MAXI-MATIC, USA
18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748
Customer Service Dept: (800) 365-6133 Ext: 120/107/105 MON-FRI 8am-5pm PST

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:

A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service (contact information shown below) to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.

B. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic USA:

1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
   a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number, and RA#,
   b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
   c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed), and
   d) Any parts or accessories related to the problem.
3. Maxi-Matic USA recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes. We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment. For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.
4. **All return shipping charges must be prepaid by you.**
5. Mark the outside of your package:
   MAXI-MATIC USA
   18401 E. ARENTH AVE.
   CITY OF INDUSTRY, CA 91748
6. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.
7. **Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.**

importantes medidas de seguridad

ADVERTENCIA-- Para reducir el riezgo de fuego, una descarga eléctrica o graves daños personales devera de tomar en cuenta lo siguiente.

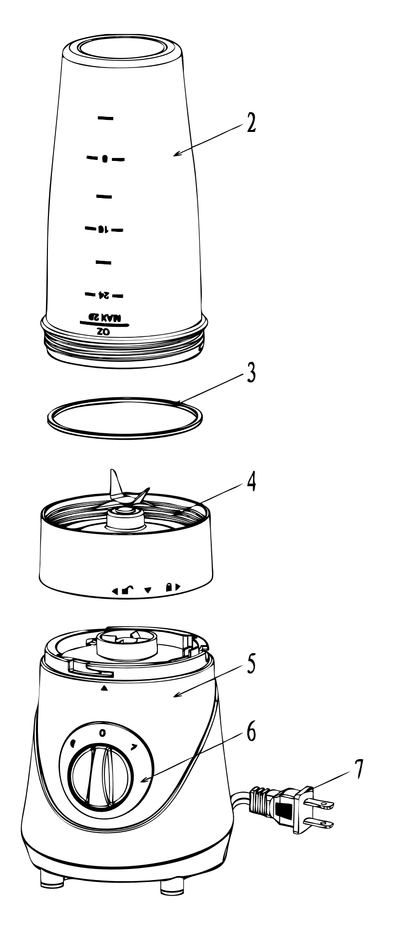
- Mantenga el producto fuera del alcance de niños y mascotas. Este producto no es para uso de niños. Cercana supervisión y extra precaución es necesaria cuando el aparato es usada por o este serca de ninos.
- No deje el aparato desatendido mientras este en uso. especialmente cuando niños o mascotas estén presentes
- Siempre asegurese de que el producto este desconectado del toma corriente antes de moverlo de un lugar a otro, poniendo o quitando partes o limpiarlo.
- Siempre desconecte el producto del toma corriente cuando no este en uso.
- No mueva el producto mientras este en uso
- Para desconectar el producto del toma corriente, jale directamente de la ploga no jale del cordón eléctrico.
- No jale o exponga el producto a ninguna clase de estres principalmente en el cordón eléctrico que sale de la unidad, podria partirse o romperse
- Si utiliza una extención con este producto, la extención eléctrica devera ser de igual o mas capacidad que las especificaciones eléctricas del aparato.
- Mantenga el cordón eléctrico lejos de superficies calientes incluyendo las estúfas.
- No sumerja la base motora, el cordón eléctrico o el enchufe en agua o ningún otro líquido.
- Evite tocar las partes en movimiento.
- No conecte o desconecte este producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Nunca utilize ningún aparato con el enchúfe o el cordón de alimentación dañado, estos deven ser reemplazados por el fabricante, personal capacitado o su agente de servicio, para evitar riezgos.
- Este producto no tiene partes que se puedan reparar. No intente examinar o reparar este aparato. Unicamente personal capacitado devera de dar mantenimiento o reparar la unidad. LLeve el aparato a un sentro de servicio para inspección y reparación.

PRECAUCIÓN-- Para reducir el riezgo de daños personales o al aparato:

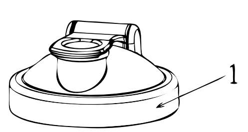
- Este producto es para uso unicamente en el interior. No lo utilize a la intemperie o lugares húmedos. no es para uso comercial o industrial. No es para usar con liquidos calientes, no lo utilize para otras aplicaciones, sino para lo que fue diceñado.
- No mezcle con líquidos calientes.
- No lo utilize para guardar materiales como cartón, plásticos etc. etc. cuando no este en uso
- Siempre utilize el producto con el vaso ensamblado y colocado en la base motora.
- Las navajas estan sumamente filosas tomelas con mucho cuidado.
- El uso de accesorios no recomendadados por el fabricante, pueden causar daños personales
- No intente colocar o quitar el vaso del aparato cuando este en funcionamiento.
- Siempre coloque el aparato en una superficie estable y plana.
- No permita que el cordón de alimentación cuelgue de la orilla de la mesa o mostrador de donde podria ser jalado o tropezar con el.

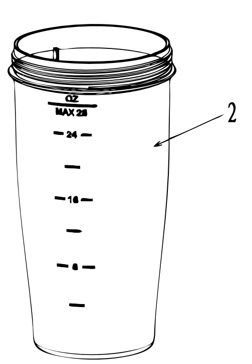
GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS.

descripcion de partes



1. Tapaderas
2. Vasos
3. Sello de Silicón
4. Ensamble de Navajas
5. Base Motora
6. Interruptor con 3 Posiciones
7. Cordon Electrico





como ensamblar su aparato

PRECAUCIÓN: No enchúfe el producto en la toma de corriente hasta que el producto esté completamente ensamblado.

1. Antes de usar su aparato por primera vez, remueva todo material de empaque desensamble el aparato y lave como se indica:

A. Remueva el ensamble de navajas del vaso haciendolo girar en sentido contrario en que corren las manecillas del reloj. Quite el sello de silicón del ensamble de navajas
PRECAUCIÓN: Maneje el juego de navajas cuidadosamente, son muy filosas.

B. Lave todas las partes excepto la base motora y el cordón eléctrico con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque perfectamente.

NOTICIA: No sumerja la base motora ni el cordón eléctrico en agua o ningún otro líquido. No lave ninguna parte del producto en el lava platos o en agua extremadamente caliente. No use limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte del producto.

como usar



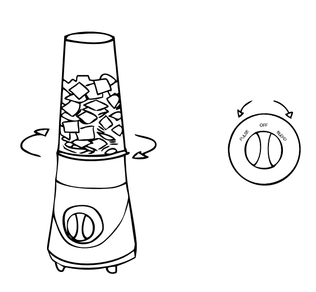
NOTA:

- El vaso de su aparato tiene una capacidad de 28 fl. oz. (3.5 Cups / 800 ml). No sobrepase de alimentos o líquidos la marca de 28 fl. oz.
- No utilize su aparato para moler o licuar alimentos duros o espesos como carnes o papas o para batir mezclas espesas.
- No encienda su aparato con el vaso vacio.

1. Primero asegurese de que su aparato este desconectado del toma corriente.
2. Remueba el vaso de la base motora y desensamble el juego de navajas
3. Corte los ingredientes en trozos suficientemente pequeños o líquidos y coloquelos dentro del vaso.
4. Asegurese de que el sello de silicón este colocado correctamente en el ensamble de navajas
5. Coloque y apriete el ensamble de navajas en el vaso
6. Ponga el vaso ya ensamblado aliniando la marca de flecha ▼ del vaso con la flecha ▼ de la base motora, luego de un giro al vaso en sentido contrario en que corren las manecillas del reloj hasta que este firmemente ajustado en la base motora..



7. Conecte el producto a la corriente eléctrica estandar de 120V de c. a.
8. Coloque el interruptor en **"ON"** para encender la unidad y para una operación continua, o seleccione **"PULSE"** para operación itermitente (El motor operara unicamente mientras el interruptor se mantenga en la pocisión de **"PULSE"**)
9. Apague el producto haciendo girar el interruptor en la posicion de **OFF** luego desconecte del toma corriente
10. Cuando las navajas hayan dejado de girar completamente. Quite el vaso de la base motora
11. Haga girar el ensamble de navajas en sentido contrario en que se mueven las manecillas del reloj, vacie el contenido en otro vaso o consuma el contenido en el mismo vaso directamente.



Tip:

- Cuando muela hielo, coloque un maximo de tres cubos de hielo dentro del vaso a la vez. Ponga el interruptor en la posicion de **"PULSE"** Para romper el hielo en pequeñas partes antes de continuar.
  NOTICIA: No utilize el producto por mas de 2 minutos a la vez. Permita que el producto enfríe por unos 60 segundos despues de 2 minutos de operación.



NOTICIA: Si las navajas no estan operando libremente, apague la unidad y ponga un poco de líquido o reduzca el contenido solido en el vaso

mantenimiento y limpieza

PRECAUCIÓN: Siempre asegurese de que el producto este desconectado del toma corriente, antes de ensamblar, desensamblar, mover de un lugar a otro o limpiar.

- Limpie el producto inmediatamente despues de cada uso, como se indica en las instrucciones abajo.
    1. Remueva la navaja del vaso haciendolo girar en sentido contrario en que se mueven las manecillas del reloj y quite el empaque de silicón de la navaja
    2. **CUIDADO: Maneje el ensamble de navajas cuidadosamente , son extremadamente filosas**
    3. **Lave todas las partes con excepción de la base motora y cordón de alimentación en agua y jabón, luego enjuague y seque perfectamente.**

       CUIDADO: No sumerja la base motora o cordon de alimentación en agua o cualquier otro líquido. Tampoco introduzca ninguna de las partes del aparato dentro del lava platos o en agua muy caliente. No utilize limpiadores abrasivos para limpiar las partes del producto.
    4. Coloque de vuelta el empaque de silicón en el ensamble de navajas y luego en el vaso del aparato haciendolo girar en el sentido que corren las manecillas del reloj
- Utilize una pequena brocha si es necesario para remover las particulas de alimentos alojadas bajo las navajas.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Voltaje	Frequencia	Potencia
120 V ~	60 Hz	300 W

GARANTÍA LIMITADA * UN (1) AÑO
GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA

1. Su aparato de cocina está construido con precisión, inspeccionados y probados antes de salir de nuestra fábrica.
2. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
3. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
4. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
5. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
6. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
7. **Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:**

- Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
- Los daños causados durante el envío.
- Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
- Defectos que no sean defectos de fabricación.
- Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
- Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
- Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
- Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
- Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
- Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

* Un año de garantía limitada válida solamente en los 50 **estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**

Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía.

Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.
** Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

MAXI-MATIC, EE.UU.
18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748
Departamento de Atención al Cliente: (626) 912-9877 Ext: 120/107 Lunes a viernes 8am-5pm PST
Sitio web: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN

DEVOLUCIONES:

A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.

B. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO. Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:

1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecuada para evitar daños durante el envío.
2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
    a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
    b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
    c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
    d) Todas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.
4. **Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.**
5. Marque el exterior del paquete:
   MAXI-MATIC EE.UU.
   18401 E. ARENTH AVE.
   CITY OF INDUSTRY, CA 91748
6. Una vez que su devolución ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.
7. **Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.**